

Filet ikan ekor kuning beku



© BSN 1999

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi


Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi.....	1
4 Klasifikasi	2
5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan.....	2
6 Cara penanganan dan pengolahan.....	2
7 Teknik sanitasi dan higiene	2
8 Syarat mutu	2
9 Cara pengambilan contoh	3
10 Cara uji	3
11 Syarat penandaan dan pengemasan	4

Pendahuluan

Standar Filet Ikan Ekor Kuning Beku ini disusun sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu (*quality assurance*) mengingat produk ini dipasarkan di dalam negeri dan luar negeri (ekspor), sehingga dalam penanganannya harus menggunakan cara dan peralatan yang memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Standar ini diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinir standar sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 1997. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada:



Sekretariat Badan Standardisasi Nasional
Gedung Manggala Wana Bhakti Blok 4. Lt.4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta

Filet Ikan Ekor Kuning Beku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi: ruang lingkup, acuan, definisi, klasifikasi, syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk Filet Ikan Ekor Kuning Beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan

Penyusunan Standar ini menggunakan acuan dari :

- a) Peraturan Pemerintah Nomor 15 Tahun 1991 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
- b) Keputusan Presiden Nomor 13 Tahun 1997 tentang Badan Standardisasi Nasional.
- c) Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 303/Kpts/OT.210/4/94 tentang Standardisasi, Sertifikasi dan Akreditasi di lingkungan Departemen Pertanian.
- d) Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 41/Kpts/IK.210/2/1998 tentang Sistem Manajemen Terpadu Hasil Perikanan.
- e) Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Nomor: 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan Nomor: 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.
- f) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (Pedoman 39 tahun 1995).
- g) Joint FAO/WHO Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 16-1978) for Frozen Fish.
- h) Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM 1985) dan Association Official Analytical Chemist (AOAC, 1986).
- i) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi yang terkait.

3 Definisi

Filet Ikan Ekor Kuning Beku adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku Ikan Ekor Kuning (*Caesio erythrogaster*) segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: sortasi awal, penyiangan dan penyayatan, pembuangan kulit, perapihan, pencucian, sortasi akhir, penyusunan dalam pan pembeku, pembekuan dan pengepakan.

4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

Bahan baku Filet Ikan Ekor Kuning Beku harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SNI

Bahan Penolong dan Bahan Tambahan Makanan yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas Filet Ikan Ekor Kuning Beku serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia dan ketentuan lain yang berlaku.

6 Cara penanganan dan pengolahan

Cara Penanganan dan pengolahan Filet Ikan Ekor Kuning Beku yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SNI ...

7 Teknik sanitasi dan higiene

Filet Ikan Ekor Kuning Beku harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

8 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik	nilai Hidonik (skala 1 - 9)	min. 7
b. Cemaran Mikroba - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> *) - <i>Vibrio cholerae</i> *) - Parasit *)	koloni/gram APM/gram per 25 gram per 25 gram ekor	maks. $5,0 \times 10^5$ <3 negatif negatif 0
b. Kimia *) - Raksa (Hg) *) - Timbal (Pb) *)	mg/Kg mg/Kg	maks. 0,5 maks. 2,0
c. Fisika - Suhu Pusat - Filth *)	°C potong	maks. -18 0

*) Bila diperlukan

9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-1991.

10 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

a) Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991

b) Cara uji mikrobiologi

- ALT Sesuai dengan SNI 01-1339-1991
- *Escherichia coli* Sesuai dengan SNI 01-2332-1991
- *Vibrio cholerae* Sesuai dengan SNI 01-2341-1991
- *Salmonella* Sesuai dengan SNI 01-2335-1991
- Parasit Sesuai dengan SNI 01-5403-1998

c) Cara Uji kimia

- Timbal Sesuai dengan SNI 01-2368-1991
- Raksa Sesuai dengan SNI 01-2364-1991

d) Cara uji Fisika

- Suhu Pusat Sesuai dengan SNI-01-1372-1991

- Filth Sesuai dengan SNI-01-2372.7-1998

11 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan dan Pengemasan harus sesuai dengan SNI











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id